EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2014 – IFAP

Processo nº 23228.000278/2013-41

1. PREÂMBULO

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP, por intermédio deste Pregoeiro, designado pela Portaria nº 015/2014, torna público, para conhecimento dos interessados, que na data e horário abaixo indicados, fará realizar licitação, na modalidade **PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, tipo MENOR PREÇO**, em sessão pública virtual, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases, que será regida pela **Lei n.º 10.520, de 17.07.2002**, pelo **Decreto nº 3.555 de 09.08.2000,** Decreto nº **5.450, de 31.05.2005, Decreto nº 6.204/07 de 05.09.2007** e, subsidiariamente, pela **Lei nº 8.666, de 21.06.1993** e outras normas aplicáveis ao objeto deste certame.

- ABERTURA DA SESSÃO: 19/09/2014 (sexta-feira)
HORÁRIO: 10h(horário de Brasília)
- CÓDIGO UASG: 158159
- Local: www.comprasnet.gov.br
- e-mail: cpl.macapa@ifap.br

2. DO OBJETO

2.1. O presente Pregão Eletrônico tem como objeto a **Aquisição de equipamentos para os Laboratórios do Curso de Alimentos do Câmpus Macapá**, de acordo com as especificações e quantidades apresentadas e especificado no Anexo I – Termo de Referência.

3. DO PREÇO MÁXIMO

3.1. **O preço máximo por item** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá, para efeito de classificação da proposta será de acordo os valores apresentados no **Anexo I – Termo de Referência.**

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1**. Unidade Gestora (UG):** 158159 **– Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá; Fonte de Recursos:** 0112**; Natureza da Despesa:** 449052/33**, Programa de Trabalho:** 06822**; Exercício 2014.**

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem:

a) Previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), por meio do sítio www.comprasnet.gov.br.

5.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

5.1.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao IFAP responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.2 Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado as microempresas empresas de pequeno porte que se enquadrarem em qualquer das exclusões previstas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006, abaixo transcrito:

> § 4º Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado previsto nesta Lei Complementar, incluído o regime de que trata o art. 12 desta Lei Complementar, para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica:
>
> I- de cujo capital participe outra pessoa jurídica;
>
> II- que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
>
> III -de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos desta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;
>
> IV -cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada por esta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;
>
> V -cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;
>
> VI -constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
>
> VII -que participe do capital de outra pessoa jurídica;
>
> VIII -que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de

desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

IX -resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

X -constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.3. **Não poderão participar deste Pregão:**

a) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

b) Empresa impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, durante o prazo da sanção aplicada;

c) Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

d) Empresa cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste Pregão;

f) Empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, ou incorporação;

g) Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

h) Consórcio de empresa, qualquer de seja sua forma de constituição;

i) Servidores deste Instituto, na forma do art. 9º, inciso III, da Lei nº 8.666/93.

j) É vedada a contratação com empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa ou empregado de empresa pública ou sociedade de economia mista com fundamento no artigo 18, VII da Lei nº 12.708/2012 (LDO-2013).

5.4 A empresa deverá apresentar declaração que não se enquadra nessa vedação legal antes da assinatura do contrato.

6. DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

6.3. O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor ofertado para o item, mediante preço unitário e preço total, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

6.4. O preço será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O item cotado deve ter consignado a especificação completa do material, e **GARANTIA DE NO MÍNIMO 60 (sessenta) dias** no campo descrição complementar, **NÃO SERÁ ACEITA A EXPRESSÃO "CONFORME O EDITAL"**;

6.6. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital.

6.7. O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos, em trabalho noturno, perigoso, ou insalubre, nem menores de 16 (dezesseis) em seu quadro de empregados, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, e que observa a legislação trabalhista.

6.8. O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

6.9. O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, a Elaboração Independente de Proposta, em cumprimento ao disposto na Instrução Normativa SLTI nº 02/2009.

6.10. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.

6.11. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

6.11.1. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse edital.

6.11.2. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

6.12. Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências estabelecidas nesse Edital.

6.13. As propostas terão validade de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio **www.comprasnet.gov.br**.

7.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

7.3. Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

8. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, a desclassificação será registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.2. Serão desclassificadas as propostas que:

a) Que não contiverem todos os dados e elementos exigidos, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

b) Que ofertarem preços irrisórios, manifestamente inexequíveis, ou incompatíveis com os valores de mercado, preços superfaturados, inclusive pela omissão de custos tributários incidentes sobre a contratação;

c) Que não atenderem as condições exigidas neste edital.

d) Somente os licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

9. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1. Aberta a etapa competitiva, os licitantes classificados poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

9.2. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

9.3. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

9.4. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

9.5. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

9.6. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

9.7. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.8. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos

participantes no sítio **www.comprasnet.gov.br**.

9.9. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo Pregoeiro, que informará, **com antecedência de 1 a 30 minutos, o prazo para início do tempo de iminência.**

9.10. Decorrido o prazo fixado pelo Pregoeiro, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá **período de tempo de até 30 (trinta) minutos,** aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.

10. DA NEGOCIAÇÃO

10.1. O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

10.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

11. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

11.1 A **licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar** deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, em arquivo único, no prazo de 3h (três horas), contado da convocação efetuada pelo **Pregoeiro** por meio da opção "Enviar Anexo" no sistema Comprasnet ou para o endereço eletrônico **cpl.macapa@ifap.edu.br**, sob pena de recusa.

11.2. As propostas enviadas por meio do endereço eletrônico deverão ser encaminhados em original ou por cópia autenticada, no prazo de **5 (cinco) dias úteis,** via sedex, se for o caso, contado da solicitação do Pregoeiro, acondicionados em envelope fechado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres em sua parte externa e frontal, para o seguinte endereço:

INSTITUTO FEDERAL DO AMAPÁ – **CAMPUS MACAPÁ** Coordenação de Licitações e Contratos Pregão Eletrônico nº. ____/____ BR 210, Km 03, s/n, Bairro Brasil Novo CEP 68.909.398 - Macapá-AP

11.3. O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar proposta ou documentação exigida, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

11.4. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

11.5. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do IFAP ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

11.6. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

11.7. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis

com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

11.8 A proposta será composta por:

11.8.1 **Proposta Comercial:** devidamente preenchida de acordo com o último lance ofertado ou valor negociado via chat com o pregoeiro, contendo também a especificação técnica detalhada, que atenda ao solicitado para o item no Edital.

11.8.2 **Documentação técnica do produto**, contendo, no mínimo: identificação do fornecedor e especificações técnicas do item, comprovadas através de documentação do fabricante, através de catálogos, folders ou manuais, com imagem do material ofertado (quando for o caso), que contenham as características em compatibilidade com o Termo de Referência, minudenciando a marca, o modelo, tipo, voltagem (quando for o caso) procedência, garantia ou validade (quando for o caso) e procedência, além de outras informações pertinentes. Serão aceitos também documentos extraídos de consulta realizada pela Internet na página oficial do fabricante. Neste caso, deverá ser indicado o endereço eletrônico do fabricante, com menção à página onde consta a informação apresentada.

12. DA HABILITAÇÃO

12.1. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF (habilitação parcial) e da documentação complementar especificada neste edital.

12.2. Os licitantes que não atenderem às exigências de habilitação parcial no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências.

12.3. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar:

a) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa (CNDT);**

b) 1 (um) atestado (ou declaração) de capacidade técnica, ou mais, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento do objeto ora pretendido, de forma satisfatória.

12.4. O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação dos licitantes e também consultar os sistemas de registro de sanções SICAF, Lista de inidôneos do TCU, CNJ e CEIS, para verificar se foi aplicada alguma sanção ao licitante, tornando-o impedido de participar do certame.

11.5. **Após aceita a proposta, os documentos que não estejam contemplados no SICAF deverão ser remetidos preferencialmente por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasnet, no prazo de 3 (três) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, sob pena de inabilitação.**

12.6. Os documentos remetidos por meio do endereço eletrônico deverão ser encaminhados em original ou por cópia autenticada, no prazo de 5 (dias) dias úteis, via sedex, se for o caso, contado da aceitação da proposta, acondicionados em envelope fechado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres em sua

parte externa e frontal, para o seguinte endereço:

INSTITUTO FEDERAL DO AMAPÁ – **CAMPUS MACAPÁ**
Coordenação de Licitações e Contratos
Pregão Eletrônico nº. ____/____
BR 210, Km 03, s/n, Bairro Brasil Novo
CEP 68.909.398 - Macapá-AP

12.7. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

12.8. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

12.9. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **2 (dois) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

12.9.1. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, e facultará ao Pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

12.10. Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

12.11. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, o licitante será declarado vencedor.

13. DO RECURSO

13.1. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de **30 (trinta) minutos**, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

13.2. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

13.3. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

13.4. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo,

intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

13.5. Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.

13.6. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo Pregoeiro serão apreciados pela autoridade competente.

13.7. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

13.2. A homologação deste Pregão compete ao Diretora-geral do IFAP – Câmpus Macapá.

15. NOTA DE EMPENHO

15.1. Depois de homologado o resultado deste Pregão, o licitante vencedor, será convocado para retirar a nota de empenho, dentro do prazo de **5 (cinco) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação.

15.2. O prazo para retirada da nota de empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo IFAP.

15.3. Por ocasião da emissão da nota de empenho, verificar-se-á por meio do SICAF e de outros meios se o licitante vencedor mantém as condições de habilitação.

15.4. A recusa injustificada do adjudicatário em retirar a nota de empenho, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

16. DA ENTREGA, RECEBIMENTO E ATESTAÇÃO

16.1. A licitante vencedora deverá **ENTREGAR** os materiais, bem como efetuar a dos mesmos, no **prazo máximo de 10 (dez) dias úteis**, no horário das 09:00 às 17:00 horas, a contar do recebimento da Nota de Empenho.

16.2. Os materiais deverão ser entregues:

INSTITUTO FEDERAL DO AMAPÁ – **CAMPUS MACAPÁ** Coordenação de Bens e Patrimônios BR 210, Km 03, s/n, Bairro Brasil Novo CEP 68.909.398 - Macapá-AP

16.2.1 Em dias úteis e horário comercial, com prévio aviso ao Responsável pelo Setor através do telefone

(96) 3198-2188. Sob pena de recusa do recebimento, caso não seja agendado previamente.

16.3. A entrega será acompanhada e fiscalizada por um representante do IFAP, designado para esse fim, permitida a assistência de terceiros, quando for o caso.

16.4. Nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei 8.666/1993, o objeto desta licitação será recebido:

a) **Provisoriamente**, em até **30 (trinta) dias úteis,** para posterior verificação da conformidade com as especificações do objeto licitado;

b) **Definitivamente,** em até **10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais/equipamentos e consequente aceitação.

16.5. A licitante vencedora deve efetuar a troca dos materiais que não atenderem as especificações do objeto contratado no prazo de **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento da solicitação.

16.6. O(s) representante(s) do IFAP anotará(ão) em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a entrega/recebimento dos equipamentos/materiais, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

16.7. O fornecedor deverá entregar os equipamentos/materiais rigorosamente dentro do prazo estipulado, e de acordo com as especificações técnicas exigidas neste edital, bem como as condições que constam de sua proposta e do instrumento de contrato, ou equivalente;

16.8. O fornecedor deverá ter um representante para acompanhar a entrega no IFAP, assim como, para dirimir qualquer dúvida proveniente do recebimento.

17. DO PAGAMENTO

17.1. A licitante vencedora deverá apresentar nota fiscal/fatura discriminada, em **2 (duas) vias**, para liquidação da despesa pelo IFAP.

17.2. O pagamento será realizado em até **15 (quinze) dias úteis**, mediante ordem bancária a ser creditada em conta corrente, conforme disponibilidade financeira, após o aceite definitivo do material.

17.3. O IFAP poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Edital.

17.4. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

17.4.1. Comprovação de regularidade junto à Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF) e às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede;

17.4.2. Atestação de conformidade da entrega do(s) produto(s);

17.4.3. Cumprimento das obrigações contratuais assumidas;

17.4.4. Manutenção de todas as condições de habilitação exigidas neste Edital.

17.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante vencedora não tenha concorrido

de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pelo IFAP, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo pagamento da nota fiscal/fatura será calculado por meio da aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, onde:
EM = Encargos moratórios.
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.
VP = Valor da parcela em atraso.
I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:
I = i/365.
I = (6/100)/365 I = 0,00016438.
Onde i = taxa percentual anual no valor de 6%.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

18.1. Efetuar o respectivo pagamento, dentro do prazo e condições especificados no item 17.

18.2. Permitir acesso dos empregados da licitante vencedora às dependências do Campus Macapá para a entrega dos equipamentos.

18.3. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da licitante vencedora.

18.4. Comunicar à Contratada, de imediato, qualquer irregularidade constatada no recebimento dos equipamentos, exigindo que a mesma adote as providências necessárias para sanar os problemas.

18.5. Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto da contratação.

18.6. Designar um servidor capacitado, qualificado, para acompanhar, fiscalizar e receber o objeto contratado.

18.7. Anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

18.8. Recusar o recebimento dos equipamentos que não estiverem em conformidade com o Termo de Referência e especificações constantes na proposta apresentada.

18.9. Emitir o aceite definitivo, no prazo máximo de **3 (três) dias úteis**, contados do término do prazo recebimento provisório.

18.10. Solicitar por escrito, durante o período de recebimento, a substituição dos materiais que apresentarem defeito ou não estiverem de acordo com a proposta.

18.11. Solicitar a licitante vencedora que retire a nota de empenho, no prazo máximo de 5 **(cinco) dias úteis**, contado do recebimento definitivo dos equipamentos.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

19.1. Efetuar a entrega dos materiais no **prazo máximo de 10 (dez) dias úteis**, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.

19.2. Entregar os materiais objeto da contratação observando todas as especificações técnicas consignadas em sua proposta comercial.

19.3. Substituir, obrigatoriamente, sem ônus para o Contratante, os materiais que não estão de acordo com as especificações no prazo de **15 (quinze) dias úteis**.

19.4. Apresentar proposta com validade mínima de **60 (sessenta) dias**.

19.5. Deverá ser substituído o material que apresentar defeito de fabricação, por outro novo no prazo de 15 **(quinze) dias úteis**, a contar da comunicação do IFAP.

19.6. Indicar o preço unitário por item, fixo e irreajustável, devendo já estar inclusos os impostos, taxas, fretes, seguro e as despesas decorrentes do fornecimento dos materiais, bem, assim, deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos.

19.7. Retirar a nota de empenho no prazo máximo de 5 **(cinco) dias úteis**.

19.8. Responsabilizar-se por qualquer dano causado, mesmo que involuntariamente, ao patrimônio público ou a terceiros, por seus funcionários durante a execução das obrigações assumidas com o IFAP.

19.9. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências do Almoxarifado do IFAP.

20. DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO

20.1. No interesse do IFAP, o valor inicial atualizado da contratação poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de **25% (vinte e cinco por cento)**, por item, com fundamento no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei nº. 8.666/1993.

20.2. A licitante vencedora fica obrigada a aceitar nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias.

20.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

21. DAS PENALIDADES

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

a) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;

c) Fraudar na execução do contrato;

d) Comportar-se de modo inidôneo;

e) Cometer fraude fiscal;

f) Não mantiver a proposta.

21.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

b) Multa de mora no percentual correspondente a 0,2% (zero vírgula dois por cento), calculada sobre o valor da Nota de Empenho, por dia de inadimplência, até o limite de 10% (dez por cento);

c) Multa compensatória no percentual de 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor total da Nota de Empenho, pela recusa em retirá-lo, no prazo máximo de 10 (dez) dias, após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93;

d) Multa compensatória no percentual de 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor total da Nota de Empenho, pela inadimplência além do prazo acima, caracterizando inexecução total do mesmo;

21.3. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

a) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade Contratante, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

b) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

21.4. Também fica sujeita às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

a) Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

b) Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

c) Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.5. Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e art. 28 do Decreto nº 5.450/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das cominações legais e multa a licitante que:

a) Não retirar ou não aceitar a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

b) Deixar de entregar documentação exigida no Edital;

c) Apresentar documentação falsa;

d) Ensejar o retardamento da execução do contrato;

e) Falhar ou fraudar na execução do contrato;

f) Não mantiver a proposta;

g) Comportar-se de modo inidôneo;

h) Fizer declaração falsa;

i) Cometer fraude fiscal.

21.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

21.7. As multas serão deduzidas do valor do pagamento, salvo se o mesmo já houver sido efetuado, quando, nesse caso, serão cobradas pela via administrativa e, não surtindo resultado, pela via judicial.

21.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

22.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos sobre a presente licitação, no prazo de até **3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

22.2. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o respectivo ato convocatório, cabendo ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir a respeito no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas**.

22.3. Tanto o pedido de esclarecimentos quanto à impugnação do presente ato convocatório, referidos nos retromencionados subitens 22.1 e 22.2, **deverão ser enviados exclusivamente através do endereço eletrônico: cpl.macapa@ifap.edu.br.**

22.4. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização da presente licitação.

22.5. Constarão nos autos do processo licitatório as impugnações e os esclarecimentos prestados pelo pregoeiro para fins de consulta por qualquer interessado.

23. DOS CRITERIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

23.1. Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de

requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento ao artigo 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, o IFAP, quando da aquisição de bens, poderá exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

23.1.1. que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

23.1.2. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

23.1.3. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

23.1.4. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

23.2. Caso necessário, o Edital poderá solicitar a comprovação do disposto no item 7.1 e seus subitens, que poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Não havendo expediente, ou, ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente **transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente**, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário do Pregoeiro.

24.2. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado por escrito ao Pregoeiro, conforme o indicado no item 24.3 deste Instrumento.

24.3. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

24.4. O desatendimento às exigências formais e não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão Eletrônico, a decisão do pregoeiro deverá ser fundamentada e registrada em ata acessível a todos.

24.5. É facultada ao Pregoeiro ou, à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução deste processo, vedada a inclusão posterior

de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

24.6. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

24.7. Os licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas de preços.

24.8. Após a homologação da licitação, o licitante vencedor será convocado para assinar o Contrato, se for o caso.

23.9. A homologação do pregão não implica direito a contratação.

23.10. Caso o licitante vencedor se recuse a assinar o Contrato, se for o caso, será convocado outro licitante, obedecida a ordem de classificação para fazê-lo, sujeitando-se o licitante desistente às sanções administrativas descritas neste Edital e seus Anexos.

24.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no IFAP.

24.12. A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público, decorrentes de fatos supervenientes devidamente comprovados, pertinentes e suficientes para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito, devidamente fundamentado.

24.13. Para fins de aplicação da sanção administrativa o lance é considerado proposta.

24.14. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e lances, conforme inciso III, art. 13, Decreto nº 5.450/05.

24.15. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no Sistema eletrônico durante a sessão pública deste Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.

24.16. Incumbirá também aos licitantes responder às mensagens do Pregoeiro no Sistema eletrônico (chat) **no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, contados do horário da mensagem, sob pena de desclassificação.**

24.17. Havendo divergência entre as especificações constantes do Anexo I e a divulgada pelo site: www.comprasnet.gov.br, prevalecerá a descrição do Anexo I, para efetivação das aquisições.

24.18. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520/02; Decreto nº 3.555/00; e da Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores.

24.19. As questões decorrentes da execução deste Edital e seus Anexos, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão apreciadas e julgadas no Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Macapá - AP, com a exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

25 – ANEXOS

25.1. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS;

ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO.

Macapá, 18 de agosto de 2014.

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Aquisição de equipamentos para os Laboratórios do Curso de alimentos do Câmpus Macapá, conforme especificações e quantidades disponíveis neste Termo de Referência.

2. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO E ORÇAMENTO

ITEM	COD. CATMAT	MEDIDA	QUANT.	ESPECIFICAÇÕES	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1)	72354	UND.	2	**Afiador Profissional – Facas e Tesouras** Descrição: Tensão 110/220 volts. Rebolos de alta rotação – 9.600 RPM de grana fina (2 rebolos) – substituíveis. Durabilidade dos rebolos acima de 100.000 Afiações. Aparelhos equipados com rebolos de grana (300) fina (rebolo com liga de borracha); ou equipados com rebolos de grana (400) finíssima (rebolo com liga de borracha). Fendas de afiação que suportam facas de até 7 mm de espessura. Afia e tesouras. Com botão de ângulo que permite regular o ângulo de afiação ou desbastar a lâmina antes de afiar. Discos de cerâmica que guiam a faca no processo de afiação e retiram micro rebarbas acaso deixada pelo rebolo. Dispositivo de regulagem do desgaste do rebolo, que avança o conjunto motor/rebolo a medida que este sofre desgaste. Garantia do fabricante e assistência técnica gratuita em caso de defeitos. Acompanhado de manual em português.	R$ 1.766,67	R$ 3.533,34
2)	408753	UND.	2	**Agitador magnético com aquecimento** Descrição: Agitador magnético com aquecimento - agitador magnético, capacidade frasco 5.000, material chapa aço, acabamento superficial pintura eletrostática em epóxi, velocidade máxima 30 a 1.250, características adicionais modelo 78 hw-1,aquecimento estabilizado com ajuste, 110/220 V.	R$ 1.240,56	R$ 2.481,12
3)	074403	UND.	2	**Amaciador de carnes** Estrutura em aço inox AISI 304; tampa protetora dos pentes em aço inox; pentes e rolos em aço	R$ 2.061,45	R$ 4.122,90

				inox; redutor em coroa e pinhão; manipulo de retrocesso para colocação e retirada dos rolos; tampa protetora inferior dos pentes em aço inoxidável; produção: até 400 kg/h; potência: motor de ½ cv; voltagem: 110 v (bivolt); largura do pente: 180 mm; consumo: 0,62 kw/h; peso líquido: 18 kg; peso bruto: 25 kg; dimensões: altura x largura x comprimento (cm) – 46,5 x 19,5 x 41,0.		
4)	50270	UND.	2	**Aplicador filme** Descrição: Aplicador filme, inox c/ fio cap. 450 litros.	R$ 640,00	R$ 1.280,00
5	65030	UND.	2	**Armário de aço 2 portas de abrir.** Descrição: Armário em inox (aisi 304) fechado 1,2 x 0,4 x 0,80 m, com 2 portas (não deve ser de correr), com bordas e acabamento completamente lisos.	R$ 4.540,00	R$ 9.080,00
6	25030	UND.	2	**Armário de aço:** Descrição: medindo (90 x 40 x 198 cm); com 02 portas de abrir, com no mínimo 03 dobradiças de 75mm cada; 04 prateleiras reguláveis e maçaneta com fechadura embutida; as chapas de aço deverão ter espessura; mínima de 0,79mm (chapa n.22); as folhas de aço receberão tratamento antiferrugem; e após pintura eletrostática; na cor cinza; com garantia mínima de 12 meses; fabricado conforme normas vigentes	R$ 6.460,00	R$ 12.920,00
7	65030	UND.	2	**Armário em aço inox para produtos de limpeza:** Descrição: Dimensões (LxPxH): 600 mm x 500 mm x 1800 mm	R$ 5.511,50	R$ 11.023,00
8	391052	UND.	1	**Autoclave vertical;** Descrição: alimentação principal elétrica, de gabinete; ciclo automático; dimensões internas c/aprox.(a x l x p) 75 l; dimensões externas c/aprox.(a x l x p) ..; câmara em aço inoxidável segundo normas ABNT nbr 5601 -tipo 304 - 18/8; com válvula de segurança que impede abertura da porta quando pressão na câmara; com manômetro e termômetro; acompanha cesto, em aço inox; alimentação 110/220 volts , chave comutadora de 3 posições; inclui: manual de manutenção e operação, garantia.	R$ 5.654,99	R$ 5.654,99

9	246365	UND.	2	**Balança eletrônica bp** Capacidade de 15kg e 5g de divisão. Display duplo (operador e cliente) em cristal líquido indicadores de peso com 5 dígitos de 13 milímetros. Prato (L x p): 34 x 27 cm em aço inoxidável. Peso líquido: 5,435 kg. Peso bruto: 6,250 kg. Dimensões (a x L x p): 10,8 x 34,4 x 36,6 cm. Alimentação (tensão): 110 - 220 vca com variação máxima de -15% a +10%. Alimentação (frequência): 50 - 60 hz. Consumo: 10 va. Teclado de alta resistência em policarbonato. Base construída em chapa de aço bicromatizado. Carcaça construída em abs injetado.	R$ 814,25	R$ 1.628,50
10	261903	UND.	2	**Balança Eletrônica com Capacidade de 30 Kg,** Descrição: Impressão de código de barra incorporado, configuração nutricional e kit para conexão, teclado de acesso direto, data de validade automática.	R$ 887,60	R$ 1.775,20
11	239687	UND.	2	**Banho Maria:** Descrição: capacidade 8 bocas; para aquecimento controlado; estrutura em chapa de aço revestida com epóxi; temperatura de ambiente a 110°C; controle de temperatura por termostato hidráulico com capilar de aço inox; aquecedor de resistência tubular blindada; tampa de aço inox, removível; com anéis de redução em aço inox em 3 tamanhos; dimensões: p 340 x l 540 x a 280 mm; alimentação 110/220v; potencia 1800 watts; inclui: garantia mínima de 12 meses, manual de instruções e assistência técnica.	R$ 2.412,39	R$ 4.824,78
12	275207	UND.	2	**Batedeira planetária** Descrição: 12 litros; 04 velocidades; cuba em aço inoxidável 304 c/tratamento antiaderente e saliências central; motor ½ cv; voltagem: 110/220 v; altura: 60 cm; largura: 36 cm	R$ 4.705,14	R$ 9.410,28
13	219119	UND.	2	**Batedeira Industrial;** Descrição: com capacidade mínima p/ 6 litros; corpo em polipropileno, ventosas na base p/ fixação; tigela em aço inox, rosqueada na base, com ajuste de altura; com no mínimo 3 batedores; seletor p/05 velocidades; com basculamento; potencia do motor mínima de 280 w; na cor branca; tensão de alimentação 110/220 v, cordão elétrico imbutível; acessório alimentador acoplado a tigela e espátula; com garantia mínima de 1ano após entrega de equipamento; no balcão	R$ 1.578,20	R$ 3.156,40

14	238908	UND.	1	**Cafeteira elétrica industrial,** Descrição: automática, cilíndrica, em aço inoxidável, capacidade para 10 litros, 01 depósito, 110/220 V, volume da caldeira mínimo de 10 litros, volume do depósito mínimo de 10 litros, monofásica, com termostato de segurança.	R$ 1.888,40	R$ 1.888,40
15	416023	UND.	1	**Câmara climática para fermentação**, Descrição: gabinete em aço inox, revestimento interno em inox ou alumínio, com controle eletrônico de temperatura (quente/frio, produção de vapor controlada, 1 porta e capacidade aproximada para 20 bandejas (60x80cm0. Alimentação 110/200v/trifásico	R$ 4.268,60	R$ 4.268,60
16	150811	UND.	2	**Carrinho de laboratório para Transporte** Descrição: Carrinho para laboratório para transporte inoxidável 3 (três) planos – Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Base, chassis e planos totalmente em aço inoxidável extra reforçado dotado estrutura e guidão tubular e, aço inoxidável de movimentação. Dotado de 04 rodízios de Ø 4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Dimensões 600x900x900mm e com capacidade de carga de até 150 Kg.	R$ 2.951,51	R$ 5.903,02
17	102369	UND.	2	**Carro para detritos:** Descrição: Capacidade para 80 Litros confeccionado em aço inoxidável, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, bitola #18, solda do tipo aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com esmerilhamento e polimento dos excessos.	R$ 2.438,33	R$ 4.876,66
18	076899	UND.	2	**Centrifuga de Suco.** Centrífuga para preparo de sucos, com 2 velocidades; trava de segurança; Peneira de microtrituração de aço inox. Coletor de bagaço de 1,5 litro; plástico PP. Tubo extralargo; jarra de 0.7 litro com separador de espuma; suporte e grampos de segurança; tampa da jarra com furo para canudo; tampa: plástico SAN; coletor de polpa e alimentador; jarra de suco: jarra SAN e tampa PP; alimentador: plástico PP; tampa para coletor de polpa: plástico SAN; Potência (W):550.Voltagem: 110/220V.	R$ 451,01	R$ 902,02
19	339970	UND.	3	**Chuveiro e lava-olhos:** Descrição: Tubulação de água e sapata de fixação construídos em aço com proteção anticorrosiva	R$ 1.189,87	R$ 3.569,61

				e pintura epóxi na cor verde; Chuveiro de emergência com crivo desmontável medindo entre 240 e 260 mm de diâmetro; acionamento de chuveiro através da válvula tipo esfera de 1ª comandada por haste; Lava olhos com pia de aço inox com 2 crivos desmontável em latão cromado acionado por válvula tipo esfera de 1/2” comandada por alavanca. Chuveiro com altura entre 2.000 2.200mm. Garantia de 01 ano		
20	109665	UND.	5	**Condutivímetro de bancada:** Descrição: Condutivímetro de bancada. Faixa de condutividade em água: 0 a 200.000 µS/cm, Faixa de condutividade em álcool: 0 a 200.000 µS/m Faixa de trabalho da temperatura: -5 a 120º C , Resolução, exatidão e Incerteza em temperatura: 0,1º C, +-0,3º C, +-0,2º C, Saída: Saída para computador tipo RS 232C, informando a leitura da condutividade e da temperatura, Alimentação: 110/220 VAC automático, Acompanha: 01 célula de vidro para medir, condutividade em soluções aquosas, 01 sensor de temperatura em aço inox, solução padrão de calibração 146,7 uS/cm, suporte de bancada para célula e sensor de temperatura e manual de instruções.	R$ 4.472,17	R$ 22.360,85
21	297063	UND.	2	**Cutter** Fabricado em aço inox; capacidade 2,5 L; altura (cm): 45,0; frente (cm): 22,0; fundo (cm): 22,0; peso (kg): 9,200; voltagem (v): 110/220; motor (cv): 1/3.	R$ 646,25	R$ 1.292,50
22	297063	UND.	2	**Cutter em aço inoxidável** Descrição: Cutter em aço inoxidável com capacidade de no mínimo de 10 L a no máximo 15 L, com 01 motor, potência aproximada de 1HP, bacia e tampa em aço inox, 110/220V trifásico. Operações de moagem, emulsificação, homogeneização, trituração e liquidificação de vários produtos, tais como: alho, carnes, legumes, verduras. Garantia: 3 anos	R$ 5.300,00	R$ 10.600,00
23	230187	UND.	2	**Descascador de Batatas Cebolas e Alhos** Descrição: em aço inox, capacidade 6 kg; Altura (cm): 55,5; Frente (cm): 37,0; Fundo (cm): 48,0; Peso (kg): 24,0; Voltagem (v): 110/220; Produção media (kg/h): 120; Motor (cv): ¼.	R$ 1.583,38	R$ 3.166,76
24	295406	UND.	2	**Desfiador de carnes** Descrição: Estrutura em aço SAE 1020, revestido com pintura epóxi; cuba em aço inox	R$ 2.582,63	R$ 5.165,26

				304; pás em aço inox 304; tampa da cuba em alumínio polido; redução da velocidade feita através de polias com correias; rolamentos blindados; sistema de segurança na tampa da cuba; capacidade: 4 kg por processo; potência: motor de ½ cv; velocidade: 570 rpm; tensão: 110/220 v; peso líquido: 23 kg; peso bruto: 45 kg; dimensões: 300 x 370 x 530 mm		
25	271738	UND.	5	**Despolpadeira** Descrição: em aço inoxidável AISI 304 com acabamento sanitário polido; Modelo: MS-450; produção 200 kg/h, motor de 220v, trifásico com chave elétrica; extração da polpa por sistema de bateladas homogênea; dupla função (despolpa e refina com a troca de filtros - Peneiras para refinar com furos de 0,5 mm; 0,6 mm e 0,8 mm; escovas para refino, Comprimento X Altura X Largura (m): 0,80x1,33x0,50.	R$ 6.663,33	R$ 33.316,65
26	150316	UND.	2	**Destilador de água**; Descrição: com rendimento de 05 litros hora, automático; estrutura em latão estanhado e aço inox; com proteção de resistência tubular blindado, partes em contato c/cúpula de vidro borosilicato; alimentação: 110/220 volts; até 4000wts; com suporte para fixação em parede, regulagem de nível, lâmpada piloto indicação do aquecimento; ,aproximadamente inclui manual de dimensões: 55x44x28cm operação, garantia, treinamento, instalação;	R$ 1.980,89	R$ 3.961,78
27	240599	UND.	2	**Determinador de umidade;** Descrição: analisador rápido de umidade microprocessador; capacidade mínima de 100 g; precisão mínima de 0.001 g e 0.01 % umidade; fonte de calor infravermelho; programável entre 150 e ate 210° C *com incremento de 1 grau; com programa de secagem; com interface p/ rs 232; alimentação entrada 220 volts / 60 hz; Características técnicas: legibilidade 0,001 g, linearidade 0,001 g, campo de taragem total, Capacidade mínima de umidade 1%, resolução 0,01%, capacidade da balança mínima de 100g*; Acompanha: manual, garantia e treinamento.	R$ 4.633,90	R$ 9.267,80

28	150532	UND.	1	**Divisora de massa automática** Descrição: de base, navalhas de corte em inox 304, base revestida em inox, estrutura eixo dentado e engrenagem da alavanca em ferro fundido, carenagem em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi ou opcional em inox, pedestal em tubos de aço; capacidade: 30 pães por operação, até 2,4 kg de massa; peso líquido: 72 kg; dimensões 42,0x38,5x62,0cm; dimensões do pedestal; 83,5x60,5x62,0cm	R$ 1.630,00	R$ 1.630,00
29	31347	UND.	2	**Embutidora para linguiças e afins** Descrição: Embutidora para linguiças e afins – produção 40Kg/h; Volume útil do cilindro: Entre 5 e 10Kg; Altura: Entre 200 e 400 mm Largura: Entre 300 e 320 mm. Comprimento: Entre 700 e 730 mm. Corpo e funis em inoxidável. Motor de ½ HP, Tensão 110/220V. Garantia: 3 anos	R$ 960,69	R$ 1.921,38
30	364359	UND.	4	**Estante desmontável de aço;** Descrição: aberta no fundo e laterais, contendo 05 prateleiras; medindo 2000 mm de altura; com prateleiras de 900 mm de largura e 400 mm de profundidade; para suportar carga útil de 140 kg por prateleira; as chapas de aço serão simples e perfiladas; obedecendo as espessuras: colunas e prateleiras em chapa n.14; reforço em x com duas tiras de aço de 25 mm de largura; com colunas em aço reforçadas em perfil l de (20x40)mm; as folhas de aço terão tratamento anti-ferruginoso e apos em pintura em tinta sintética na cor cinza; o móvel será acondicionado de modo garantir o recebimento em perfeito estado.	R$ 7.800,00	R$ 31.200,00
31	364359	UND.	4	**Estante desmontável de aço inox:** Descrição: aberta no fundo e nas laterais, resistente para suportar carga útil de aproximadamente 100 kg por prateleira, possuir 5 (cinco) prateleiras de chapa de aço com reforço; possuir chapas de aço com tratamento antiferruginoso.	R$ 6.000,00	R$ 24.000,00
32	364359	UND.	4	**Estante prateleira** - material aço inoxidável, com 4 lances, comprimento 1,70m, largura 0,50 m, altura 1,70m, uso em cozinha industrial.	R$ 3.937,64	R$ 15.750,56
33	364359	UND.	4	**Estantes metálicas** Descrição: perfuradas – em três planos - prateleiras confeccionadas em aço inoxidável, de Ø 25mm , parede 1,2mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50mm, com reforço	R$ 4.037,98	R$ 16.151,92

				em perfil "U".		
34	2127	UND.	1	**Estufa de secagem;** Descrição: em aço 1020, tratamento anticorrosivo e pintura em epóxi, circulação e renovação de ar motorizada; porta com pressão e vedação em perfil de silicone; temperatura ajustável até 200 °C; controle digital; estabilidade da tempera +/- 1°C; dimensões internas de aproximadamente 800x600x1000 mm; alimentação 110 volts; potencia 3000 watts; acompanha: 10 prateleiras removíveis em aço 1020 com pintura; garantia mínima de 12 meses e manual de manutenção e operação.	R$ 4.447,37	R$ 4.447,37
35	330755	UND.	1	**Estufa para pão doce completa:** Descrição: Câmara em aço inox tipo 304 com 20 assadeiras 58x70cm.	R$ 1.626,67	R$ 1.626,67
36	330755	UND.	1	**Estufa para pão francês completa:** Descrição: Câmara em aço inox tipo 304 com 20 assadeiras com tiras de 7 cm - 50 gr; 58x70 cm - esteiras com 06 tiras.	R$ 1.626,67	R$ 1.626,67
37	414441	UND.	2	**Extrator de gorduras tipo Soxhlet** Descrição: Extrator para extrações de gordura, através de solventes em rações, grãos, solos, alimentos em geral, nos efluentes domésticos e industriais. Gabinete construído em aço inox AISI 304 com pintura eletrostática anticorrosiva. Vidraria em Borosilicato com 06 conjuntos de condensadores tipo serpentina, extratores/recuperadores; Bloco de aquecimento usinado; Resistência bastão blindada em inox; 06 tubo reboiler diâmetro de 60 mm conjunto cônica esmerilhada de 250 ml; 36 Cartuchos extratores de celulose; Manifold com entrada e saída independentes para fluidos; Alimentação 110/220V, potência 1000 W; Controlador de Temperatura de 250 ºC; Dimensões: L=600 x P=180 x A=600mm. Acompanha manual de instrução em português e acessório: Vidraria em Borosilicato com 06 conjuntos de condensadores tipo serpentina, extratores/recuperadores; 06 tubo reboiler diâmetro de 60 mm conjunto cônica esmerilhada de 250 ml.	R$ 10.162,35	R$ 20.324,70
38	76889	UND.	2	**Extrator de Sucos em aço inox;** Descrição: Watts: 200w; Altura (cm): 35,0; Frente (cm): 33,0; Fundo (cm): 21,0; Peso (kg): 3,4; Voltagem (v): 110/220; Produção (kg/h): 60;	R$ 546,47	R$ 1.092,94

				Capacidade (kg): 60; Motor (cv): ¼.		
39	306116	UND.	1	**Fogão industrial a gás 4 (quatro) bocas** Descrição: em aço inoxidável, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, bitola #18, solda aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com esmerilhamento e polimento dos excessos, acabamento polido fosco nas superfícies externas. Robusta em perfis "U" de 10mm de espessura e cantoneiras do mesmo material. Quadro superior reforçado nas áreas de apoio das grelhas, localizadas no nível do quadro do fogão. Bandejas aparadoras de derrames de líquidos, removível para limpeza, c/ parte frontal dupla e reforçada. Prateleira gradeada na parte inferior, apoiada sobre o contraventamento das pernas. Gambiarra em tubo de aço carbono, de alta pressão, c/ tratamento químico cromado, onde serão instalados os registros de gás, industrial Delta – APIS de 3/8", c/ manuseios individuais. Acabamento da gambiarra em painéis p/ proteção e revestimento dos registros. Grelhas em ferro fundido pintado, dimensões 500 mm x 500 mm, resistentes a choques. Queimadores duplos de alto rendimento calorífico, em ferro fundido pintado, com regulagem de intensidade do fogo. Ponto de instalação: no piso, lateral direita, acerca de 100 mm do pé frontal ou traseiro.	R$ 3.239,08	R$ 3.239,08
40	034703	UND.	2	**Forno de microondas;** tipo doméstico; Descrição: funcionamento elétrico; caixa em inox; medindo(522 x 327 x 420)mm; capacidade para 28 litros; prato e grill douradores; com funções de menu -funções pré programadas,10 níveis de potencia; tecla de aquecimento de alimentos, tecla de descongelar, menu grill; chave de segurança, relógio; função especial para descongelar feijão; na voltagem 127 v, potencia de 900w; contendo certificado de garantia e manual de instruções	R$ 601,10	R$ 1.202,20
41	138088	UND.	1	**Forno Mufla** Descrição: Forno Mufla, faixa de trabalho entre 300 e 1200 °C, isolação perfeita, painel de comando lateral, resistência de fio A1, embutidas em refratários, porta com contra peso e abertura tipo bandeja, respiros frontais e superior, controlador eletrônico microprocessador com	R$ 6.035,89	R$ 6.035,89

				precisão de ± 7 °C, resolução de 1 °C, sensor de temperatura tipo K, duplo display, 110/220 V, peso de 130, diâmetro da câmara 22x 20x40 cm, diâmetros externos 68x90x66 cm.		
42	255012	UND.	2	**Freezer Horizontal** 02(duas) Tampas, Descrição: capacidade de 420 Lts., termostato de dupla função, painel de controle com termostato e três Leds (compressor, energia e fast-freezing), condensador embutido para facilitar a limpeza, dreno frontal, grades removíveis, cesto de estocagem, pintura anti-corroziva, 04 pés com rodízios, dimensões aproximadas: 96 x 119 x 78 cm, na cor branca. 110/220 V	R$ 2.032,20	R$ 4.064,40
43	52779	UND.		**Geladeira Industrial com 04 Portas** - Descrição: Refrigerador comercial 04 portas: Medidas externas: 1.96m x 1.18m (AxL) e profundidade: 6.3m Sistema de refrigeração: ar forçado Tipo de compressor: hermético Tipo de unidade condensadora: resfriada a ar Tipo de evaporador: ar em convenção forçado (usando ventilador) Tipo de termostato: em regulagem mecânica (manual) Capacidade de refrigeração: temperatura na faixa de 0Cc a +8ºCc Capacidade do compressor em HP: 1/3 HP (mínimo) com baixa pressão de retorno. Capacidade de armazenamento em doses: volume útil aproximado 780 litros. Quantidade de evaporadores: um. Tipo de termômetro: mecânico, analógico com escola -30ºC a +30ºC. Sistema elétrico: com timer para degelo automático sem iluminação Tipo de pintura: chapa em aço inox 430 Tipo de chapas externa e interna: - Externa: frente/cabeceira aço inox 430 BA - Interno aço galvanizado - Portas de poliestireno Espessura das chapas: - Externa: frente/cabeceira 0,50mm - Encosto/fundo/teto: 35mm Tipo de isolamento, densidade e espessura das portas: - Poliuterano, densidade mínima 35kg/m³ - 35mm Qualidade de vedação: -Na união dos painéis é utilizado selante de silicone	R$ 5.596,67	R$ 5.596,67

				- Resistência nas gaxetas de vedação das portas Tipo de prateleiras e material utilizado: - Prateleira aramada com pintura em epóxi - Ferro redondo trifelado Voltagem: 110/220 volts Garantia do fornecedor: mínimo de 01 ano.		
44	405225	UND.	2	**Liquidificador industrial** 6 Lt em aço inox: altura (mm): 690; frente (mm): 250; fundo (mm): 220; peso (kg): 9,700; voltagem (v): 110/220; produção (kg/h): 6; capacidade (kg): 6; motor (cv): 1/2.	R$ 748,67	R$ 1.497,34
45	405224	UND.	2	**Liquidificador profissional** Descrição: Liquidificador profissional, Volume útil: Entre 1,0 e 2,0 litros. Cor branca. Modelo industrial com potência entre 800 e 850W. Frequência 50- 60Hz e Rotação: 18000.00 rpm. Dimensão aproximada respeitando os seguintes intervalos de dimensões: 25 -55x15 - 25x15 - 20cm (AxLxP),. Copo em polimento transparente, fácil de desmontar, as peças do copo do liquidificador tem que ser resistente à corrosão. Motor tem que ser profissional de alta durabilidade, Gabinete de metal polido, Sistema de vedação de alta eficiência, Copo intercambiável. Tensão 110/220V. Garantia de 01 ano.	R$ 1.373,00	R$ 2.746,00
46	265431	UND.	3	**Manta Aquecedora para balão de 500 ml** Descrição: Manta Aquecedora - corpo em alumínio revestido com epóxi, resistência embutida em cadarços de fibra e alojada no ninho com formato circular, regulador de temperatura, temperatura máxima de 500 °C, 110/220 V, capacidade de 500 ml	R$ 1.148,68	R$ 3.446,04
47	416189	UND.	3	**Manta Aquecedora para balão de 1000 ml** Descrição: Manta Aquecedora - corpo em alumínio revestido com epóxi, resistência embutida em cadarços de fibra e alojada no ninho com formato circular, regulador de temperatura, temperatura máxima de 500 °C, 110/220 V, capacidade de 1000 Ml	R$ 1.265,78	R$ 3.797,34
48	265432	UND.	3	**Manta aquecedora para balão de 250 ml** Descrição: Capacidade: Para balão de 250 ml, com regulador de potência, internamente confeccionada em tecido de fibra de vidro com resistência incorporada, externamente em chapa com pintura epóxi, controlador de temperatura de até 300°C, Tensão 110/220 V.	R$ 934,71	R$ 2.804,13

49	239828	UND.	1	**Máquina de gelo** Descrição: Máquina de gelo com capacidade de 60 kg de gelo/dia, tensão de 110 volts, para fabricação de gelo cristal em formato arredondado, com alimentação automática de água e sensores para controle de reservatório cheio e para falta de água, com capacidade mínima de armazenamento de gelo de 10 kg. Dimensões aproximadas: 500 mm de largura, 600 mm de profundidade e 700 mm de altura. Incluído garantia mínima de 12 meses, instalação no local definido pelo cliente, partida do equipamento, manuais em português e treinamento mínimo de 2h no equipamento instalado.	R$ 8.993,51	R$ 8.993,51
50	126993	UND.	2	**Maquina embaladora a vácuo** Descrição: Maquina embaladora a vácuo ou Maquina de embalar a vácuo, sem fiação interna na câmara de vácuo, câmara de vácuo em alumínio e corpo de aço inoxidável, barra de solda desmontável, com selagem dupla e o modelo, com tecla de parada de emergência para uma imediata interrupção no processo de vácuo, tampa transparente com sólida vedação para observação do processo de embalagem. Tensão de 110 volts.	R$ 8.911,00	R$ 17.822,00
51	322243	UND.	1	**Maquina formadora/modeladora de hambúrguer** Descrição: Maquina formadora de hambúrguer com corpo de aço inoxidável e mecanismos competentes adequados e tratados térmica e quimicamente. Acompanhado de um tubo inox e de mangueira atóxica, ambas de duas polegadas para o acoplamento, Tensão 110/220V.	R$ 5.748,82	R$ 5.748,82
52	6041	UND.	1	**Máquina Produtora de sorvete (sorveteira),** Descrição: por batelada, com estrutura, tacho e batedor em aço inoxidável, com sistema de resfriamento e congelamento, painel eletrônico digital para controle de temperatura, capacidade aproximada de produção: 12 litros por batelada, alimentação 110volts	R$ 13.022,33	R$ 13.022,33
53	235113	UND.	2	**Masseira espiral.** Descrição: com capacidade aproximada 12 a 15 kg de massa pronta, com tacho em aço inox e duas velocidades, grade de proteção. Alimentação 220 v/trifásico	R$ 6.887,45	R$ 13.774,90
54	150209	UND.	3	**Mesa de aço inox para evisceração**	R$ 4.220,00	R$

				Descrição: Mesa de aço inox para evisceração, confeccionada em aço inoxidável, com calha e torneias em aço inoxidável, medindo 2,4 m de comprimento x 1,0 metro de largura e altura de 1,0 metro de altura.		12.660,00
55	150209	UND.	2	**Mesa em aço inox com cuba** Descrição: Mesa em aço inoxidável, com cuba, destinada às operações de higienização, pré-preparo ou apenas apoio às demais operações na preparação de alimentos, constituída das seguintes características básicas: Plano confeccionado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8; Dotado de espelho nas partes que tangenciam as paredes; Borda nas partes livres; Dotada de cuba (s), provido de rebaixo com 10 mm de altura para evitar o derramamento de água para o piso; Cuba confeccionada em aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, pelo processo de estampagem ou de dobra, dotada de amplo raio de curvatura na intersecção de suas faces e de furo de dreno para a instalação de válvula americana de 3.1/2 x 1.1/ 2"; Estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "U" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400 mm do seu comprimento; Pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4" para os pés e de 1" para os contraventamentos; Prateleira inferior lisa; e Sapatas niveladoras em polipropileno injetado, instaladas nas extremidades dos pés em contato com o piso. Dimensões (LxPxH): 1.700 mm (variação permitida: 1.600 mm a 1.700 mm) x 600 mm (variação permitida: 550 mm a 650 mm) x 900 mm (variação permitida: 850 mm a 900 mm), com 01 (uma) cuba méd. 500 mm x 400 mm x 200 mm.	R$ 3.724,00	R$ 7.448,00
56	150209	UND.	1	**Mesa para enforme de queijo:** confeccionada totalmente em aço inox AISI 304, com bordas elevadas e saída para líquidos, estrutura em tubos e cantoneiras inox, tampo em chapa 1,5 mm, com rodízios fixos e giratórios, nas medidas de 1.200 x 900 x 900 mm	R$ 3.595,00	R$ 3.595,00
57	16314	UND.	5	**Mini serra fita para carne** Descrição: Mini serra fita para carne, em aço	R$ 3.739,33	R$ 18.696,65

				carbono com acabamento polido, lâminas com dentes em skip retificados, travadas com alta pressão. Motor 1/3 – Tensão 110/220V. Garantia: 3 anos		
58	270028	UND.	1	**Misturador de carne**: Descrição: Capacidade 50L, em aço inox AISI 304; sistema basculhante e gabinete em chapa de aço inox; potência: 0,5CV/368W; frequência: 60Hz; voltagem: 110/220 v; altura: 100cm; largura: 39cm; profundidade: 94cm; consumo: 0.37kW/h; peso líquido: 79.70kg; peso bruto: 103.00kg; rotação do eixo: 50 rpm; capacidade do tanque: 50 kg; produção: 600kg/h.	R$ 6.022,33	R$ 6.022,33
59	54453	UND.	2	**Misturador/Processador rotativo elétrico Industrial** Descrição: Misturador/Processador rotativo elétrico para produtos cárneos com capacidade de aproximadamente de 15 a 20 litros. Tensão 110/220 V.	R$ 2.322,00	R$ 4.644,00
60	150318	UND.	2	**Modeladora de pão** Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi, cilindros com cromo duro, rolamentos blindados; capacidade: pães até 500gr. Potência: motor de ¼ cv, 4 polos; velocidade 365 rpm; consumo: 0,35 kW/h; amperagem: 220 volts=2,7 A; watts: 190 w; dimensões: 40,0x47,0x73,0cm; voltagem: 110/220 volts.	R$ 3.844,67	R$ 7.689,34
61	28274	UND.	1	**Moedor de carne** capa: construída em fiberglass de finíssimo acabamento ou aço inox 430. Bandeja: construída em aço inox 304, com acabamento especial. Redutor: com 4 engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, trabalhando imersas em banho de óleo, proporcionando grande durabilidade. Lubrificação: o carter é blindado (não sofre vazamento), troca de óleo após 3200 horas de uso na moagem de carne. Bocal: fabricado em ferro fundido e fortemente estanhado. Caracol: fabricado em ferro fundido nodular (não quebra ao cair) e fortemente Und 6 R$ 2.573,67 R$ 15.442,02 estanhado. Volante: fabricado inteiramente em ferro fundido e fortemente estanhado. **Deverá acompanhar o produto os discos fabricado em aço com tratamento térmico, para maior durabilidade nos furos: 3 – 3,5 – 4 – 5 – 6 – 8**	R$ 4.029,50	R$ 4.029,50

				– 10 – 12 – 14 mm e 3 rim cruzetas: aço forjado, com tratamento térmico, permanecendo afiadas por muito tempo. Motor: ½ cv fase 1 voltz 110/220 hz 50/60 consumo de energia 0.368 kwh comprimento (mm) 560 largura 240 altura 330 altura até o centro disco 145 (mm) capacidade d-5 mm 180 kg/h peso liquido 23 peso bruto 27 poli modelo pcp-10l		
62	150130	UND.	1	**Moinho de pão** para transformar pão torrado em farinha de pão – características - corpo em aço sae 1020 - acabamento em pintura epóxi - alto rendimento- fácil manutenção design diferenciado -especificações técnicas produção: 80 kg/h Potência: motor de 3/4 cv Velocidade: 1750 rpm Peso líquido: 22 kg Peso bruto: 51 kg Dimensões: 680 x 260 x 340mm	R$ 1.042,00	R$ 1.042,00
63	331622	UND.	1	**Multiprocessador de alimentos industrial:** Construído em aço inoxidável, carcaça, haste e conjunto de tampa superior em alumínio anodizado e prato expelidor em plástica engenharia, pés antiderrapantes, dois bocais de alimentação, capacidade de produção: 300 a 400Kg por hora, acompanhado de discos em alumínio com lâminas em aço inox. Alimentação: 110/220 Volts.	R$ 3.712,63	R$ 3.712,63
64	150590	UND.	4	**Prateleira aço inox:** Descrição: executada totalmente em aço inox AISI 304, com cantoneiras principais em chapa inox # 3,00 mm, bandejas em chapa inox #0,80 mm, reforço em X na parte traseira, com seis prateleiras, nas medidas de 1.500 x 2.000 x 300 mm, totalmente soldada.	R$ 5.255,67	R$ 21.022,68
65	150590	UND.	4	**Prateleira superior perfurada em inox** : Dimensões (LxPxH): 1.300 mm x 300 mm (variação permitida: 300 mm a 350 mm), com 03 (três) mãos francesas.	R$ 2.069,33	R$ 8.277,32
66	18627	UND.	1	**Prensa pneumática para queijos** –30 formas: Descrição: construída em aço inox AISI 304, pistões em polietileno de alta resistência com regulador lubrifil, equipada com 04 rodízios giratórios de 3”, tirantes deslizantes, acabamento sanitário, modelo tipo linear com uma bancada, sen-	R$ 6.670,00	R$ 6.670,00

				do 3 colunas com 5 formas redondas de 01 kg, 02 colunas com 5 formas retangulares de 02 kg, 01 coluna de 05 formas retangulares de 01 kg, as bases superiores e inferiores são executadas em chapa 3 mm, acabamento jateado com granalhas em aço inox.		
67	150178	UND.	2	**Purificador de água**: Descrição: com pré-filtro de sedimentos, com carvão ativado granular e com membranas de ultrafiltragem. Com capacidade para filtrar até 02 (dois) litros de água por minuto, com mecanismo de segurança que impede a saída da água quando o refil precisa ser trocado e um reservatório com capacidade para até quatro litros de água. Dimensões aproximadas: 195mm de largura; 295 mm de comprimento e 330mm de altura. Peso aproximado: 2,2Kg. Cor: branco. Incluir garantia de 12 meses e manuais de instalação e uso em português.	R$ 1.156,33	R$ 2.312,66
68	254017	UND.	1	**Ralador com capacidade para ralar** até 25 kg de produtos por hora. **Características** Corpo em alumínio fundido e pintura eletrostática 3 discos de 15 cm em aço inox altura: 28 cm comprimento: 55 cm profundidade: 52.5 cm potência: 1/4 hp tensão: 110/220 v produção: 25 kg/h	R$ 1.265,00	R$ 1.265,00
69	138622	UND.	2	**Refrigerador Duplex** Descrição: Refrigerador Duplex, frost free com capacidade de 445 litros, cor branca, porta ovos removível, separador de garrafas, pés nivelador, degelo automático, forma de gelo, puxadores ergonômicos, Tensão 110/220 V. Garantia de 01 ano.	R$ 2.914,97	R$ 5.829,94
70	52779	UND.	1	**Refrigerador industrial** no modelo resfriador; Descrição: tipo vertical; com 06 portas; com capacidade total de no mínimo 1350 litros; em inox; contendo prateleiras, ventilador, serpentina; medindo aprox. (1800x650x1900) mm; com potencia de 1/3 hp; na voltagem de 110/220 volts; pesando 150 kg; com alarme, dispenser, mostrador de temperatura; com prazo de garantia de no mínimo 12 meses; fabricado de acordo com a legislação vigente.	R$ 6.568,30	R$ 6.568,30
71	76902	UND.	2	**Sanduicheira elétrica:** Descrição: com revestimento interno antiaderente luzes indicativas trava de	R$ 2.287,30	R$ 4.574,60

				fechamento, 110/ 220 v; tamanho da chapa 2.22.5*13.0		
72	323996	UND.	1	**Seladora á vácuo de câmara SUPERVAC 300:** Descrição: Câmara de vácuo para embalagem de alimentos. Comp. 510 mm x larg. 480 mm x alt. 440 mm. Duração do ciclo 15 a 35 segundos. Bomba de vácuo 21 metros cúbicos. Vácuo final 99,8%. Painel digita programável. Kit de gás para atmosfera modificada. Segunda barra de sela-gem.	R$ 7.398,60	R$ 7.398,60
73	50270	UND.	1	**Seladora; modelo de mesa;** Descrição: estrutura em aço inox; comprimento de selagem ate 20 cm; com soldas dupla; pacotes com ate 8 kg; bomba a vácuo; medindo (comp.460xlarg.430xalt.170)mm; bivolt 110/220 volts; potencia de 3/4 hp; pesando no máximo 66 kg; com prazo de garantia de no mínimo 12 meses.	R$ 591,63	R$ 591,63
74	61115	UND.	1	**Tacho em aço inox AISI 304.** Descrição: Parede dupla, de fundo afunilado, à gás. Cozimento banho-maria. Válvula de segu-rança (alívio de pressão) protegida. Mexedor com moto redutor 1/2 CV com programador de velocidade. Trava de segurança no sistema bas-culante. Acessórios que acompanham: termôme-tro, medidor do nível de óleo e chave elétrica. Capacidade: 50 L.110/220V.	R$ 10.726,67	R$ 10.726,67
75	150211	UND.	1	**Tacho para doce de leite**: Descrição: com exaustor do tipo cilíndrico vertical com fundo semi-esférico, todo em aço inox AISI 304, à gás. Tampa cônica bi-partida. Agitação feita por moto-redutor. Encaixe do agitador no moto-redutor por luva de engate. Montado sobre uma estrutura em viga U enrijecida, fabricadas em aço inox AISI 304. Possui todos os acessórios normais de segurança como: válvula de segurança manômetro, purgador e chave de liga/desliga. Capacidade 50 L.	R$ 11.360,00	R$ 11.360,00
76	26352	UND.	2	**Termo higrômetro digital:** Descrição: utilizado para medir temperatura e umidade de ambientes internos e externos, display individual com min. e; a máx. e reset independente, cabo com aprox.1,40mt, alimentação de pilha aa de 1,5 v; as precisão de temperatura:10 a 30 graus c, +/- 0,8 °C, restante da faixa +/- 1°C; com escala de temperatura -10	R$ 110,84	R$ 221,68

				a 60°C, umidade 10 a 99°C; medindo 102 x 110 x 21 mm, peso 150 gr. plástico abs.		
77	150280	UND.	2	**Triturador de alimentos;** Descrição: revestido em aço inox; modelo industrial; tipo baixa rotação; com copo em aço inox; com capacidade para 2 L; velocidade única; na voltagem 110 v; com potencia 0,33cv,com garantia de 1 ano apos a entrega do equipamento.	R$ 972,67	R$ 1.945,34
78	24910	UND.	2	**Viscosímetro:** Descrição**:** copo Ford alumínio centrifugado, com tripé de ferro niquelado; regulável p/ determinar a viscosidade de tintas, vernizes e resinas; pela medida do tempo de escoamento do material liquido; para medir de 20 a 80 cts; para medir de 40 a 200 cts; para medir de 70 a 370cts; líquido escorre pela ação do próprio peso; a viscosidade determinada com o copo ford e obtida em centistoks; desenho conforme norma ABNT e astm; nível de bolha incorporada; tripé de apoio com regulagem de nível; orifício de escoamento em latão; incluso os orifícios 5, 6, 7 e 8 p/ medições de parâmetros referenciais, vidros nivelador da amostra; manual de instruções.110/220V	R$ 318,05	R$ 636,10
79	27014	UND.	1	**Câmera digital:** resolução 12 megapixels; com visor LCD colorido mínimo 3”; com zoom óptico mínimo de 12x; zoom digital mínimo de 2x; gravação de arquivo jpeg e mpeg; 32mb de memória interna entrada para cartão de memória; com foco automático com lentes de cristal de altíssima qualidade ; flash embutido com redutor de olhos vermelhos; velocidade do obturador alto 1/8 -1/2000 de segundos; modos de balanço de branco, auto, luz do dia, nublado; fornecida com carregador de baterias; par de baterias AA, cabo USB e A/V, software para edição de imagens; anel adaptador para sol e tampa da lente, alça de transporte; garantia mínima de 12 meses; manual em português; o produto deve estar de acordo com a resolução nº 257 de 30/ 06/1999; e com a norma NBR 7039/87	R$ 1.259,63	R$ 1.259,63
VALOR TOTAL ESTIMADO					**R$ 555.192,88**	

2.1. Os equipamentos devem apresentar manual de instruções em língua portuguesa e garantia mínima de 1 (um) ano.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. A presente aquisição, de modo geral, busca atender às necessidades de instalação dos Laboratórios do Curso Técnico em Alimentos, os investimentos na aquisição de equipamentos, para os laboratórios é fundamental no desenvolvimento dos projetos de pesquisa, nas aulas práticas, proporcionando também melhores condições de trabalho aos servidores e docentes no desempenho de suas funções nos laboratórios do Câmpus.

3.2. Os alunos deverão ser profissionais que tenham capacidade técnica para a melhoria dos processos e produtos e que possam absorver as inovações tecnológicas.

3.3. Diante do exposto, a Instituição necessita destas aquisições para garantir que estes produtos estejam disponíveis quando se fizerem necessários.

4. DA CLASSFICAÇÃO DE BENS E SERVIÇOS COMUNS

4.1. O objeto da presente licitação trata-se de bens e serviços comuns à luz do **Art. 2o § 1o do Decreto nº 5.450, de 31/05/2005.** Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

5. CUSTO ESTIMADO

5.1. O valor total estimado para esta contratação corresponde a **R$ 555.192,88 (quinhentos e cinquenta e cinco mil centos e dois reais e oitenta e oito centavos.**

5.2. O valor supracitado foi baseado em pesquisas feitas no mercado interno, externo e através de preços registrados pela a Administração Pública.

5.3. As despesas com a execução do presente termo de referencia correrão à conta dos recursos do Orçamento do Instituto Federal do Amapá – Câmpus Macapá no exercício de 2013.

5.4. Natureza da Despesa 449052, Programa de Trabalho Resumido 06822, Fonte de Recursos 0112.

6. DO LOCAL E PRAZOS DE ENTREGA

6.1. Os produtos solicitados deverão ser entregues no Câmpus Macapá, conforme Nota de Empenho, sendo recebidos e conferidos pelo responsável da **Coordenação de Bens e Materiais do Câmpus Macapá** no endereço: Rodovia BR 210 KM 03, s/n Brasil Novo Macapá-AP – CEP 68.909-398 - Fone (96) 3198-2188.

6.2. Os equipamentos devem ser entregues até **30 (trinta) dias corridos** após o recebimento da Nota de Empenho, mediante agendamento do fornecedor junto a Divisão de Almoxarifado e Patrimônio,

para entrega no horário: das 08 horas até as 11h30min e das 14h00min às 17h30min, em dias úteis, de segunda a sexta-feira. Este prazo pode ser prorrogável por igual período, mediante solicitação prévia da empresa e aceitação da Diretoria de Administração do Câmpus Macapá. A entrega e descarregamento dos equipamentos é de responsabilidade da licitante vencedora.

6. DA SUBSTITUIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DEFEITUOSOS

6.1. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos deste Edital e seus Anexos.

6.2.Os produtos em fornecimento, mesmo que entregues e recebidos, ficam sujeitos à substituição pelo fornecedor, desde que comprovada à existência de defeitos, imperfeição ou impropriedade, cuja verificação só tenha tornado possível no decorrer de sua utilização.

6.3. Se a qualidade dos equipamentos entregues não corresponder às especificações exigidas no Edital do Pregão, a remessa do equipamento apresentado será devolvida ao fornecedor, para substituição no **prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis**, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

6.4. Os custos da substituição dos produtos rejeitados correrão exclusivamente à conta da Contratada.

6.5. Todos os produtos de que trata esta licitação deverão obedecer às especificações constantes neste Termo de Referência.

7. DEFINIÇÃO DOS MÉTODOS

7.1. **Relativos à Licitante:**

7.1.1. Estar devidamente cadastrada no SICAF, com habilitação parcial;

7.1.2. Apresentar proposta com validade mínima de 60 (sessenta) dias;

7.1.3. deverá ser substituído o material que apresentar defeito de fabricação, por outro novo no **prazo de 15 (quinze) dias úteis,** a contar da comunicação do IFAP;

7.1.4. Deverá indicar o preço unitário por item, fixo e irreajustável, devendo já estar inclusos os impostos, taxas, fretes, seguros e as despesas decorrentes do fornecimento dos materiais, bem, assim, deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos.

7.1.5. Retirar a nota de empenho no prazo máximo de **3 (três) dias úteis.**

7.1.6. Responsabilizar-se por qualquer dano causado, mesmo que involuntariamente, ao patrimônio público ou a terceiros, por seus funcionários durante a execução das obrigações assumidas com o IFAP.

7.1.7. Apresentar a proposta de preços definitiva informando os itens nacionais e importados, preferencialmente em duas propostas, para serem providenciados os empenhos de acordo com o prazo de entrega.

7.2. Relativos ao IFAP:

7.2.1. Deverá receber o material, por servidor designado para tal;

7.2.2. Receber o material para verificação da conformidade com as especificações técnicas, com prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis** contados da entrega deste no IFAP;

7.2.3. Emitir o aceite definitivo, no prazo máximo de **3 (três) dias úteis**, contados do término do prazo do recebimento provisório;

7.2.4. Solicitar por escrito, durante o período de recebimento, a substituição dos materiais que apresentarem defeito ou não estiverem de acordo com a proposta;

7.2.5. Solicitar a licitante vencedora que retire a nota de empenho, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar da data da convocação;

7.2.6. Determinar as sanções pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante, que incluirão o registro de ocorrência junto ao SICAF e até restrições quanto à contratação junto a Administração Pública.

8. SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

8.1. Em caso de inexecução do objeto do presente Termo de Referência, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a Contratada estará sujeita às seguintes sanções administrativas, garantida a prévia defesa:

I - Advertência.

II - Multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):

a) de 1% (um por cento) sobre o valor total do Contrato e/ou da nota de Empenho, por dia de atraso no início da prestação dos serviços, limitados a 10% (dez por cento) do mesmo valor.

b) de 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato e/ou Nota de Empenho, por infração a qualquer cláusula ou condição de fornecimento do objeto Contratado, não especificada na alínea “a” deste inciso, aplicada em dobro na reincidência.

III - Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, a licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o Contrato ou retirar a Nota de Empenho, deixar de entregar documentação solicitada, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas no item Il.

8.2. No processo de aplicação de sanções, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada defesa prévia do interessado no prazo de **5 (cinco) dias úteis** contados da respectiva intimação.

8.3. As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de impedimento de licitar e contratar com a União, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas aqui estipuladas e também previstas na Lei 8.666/93.

8.4. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada o valor devido será abatido da garantia, quando houver. Sendo a garantia insuficiente, o valor complementar será cobrado administrativa e/ou judicialmente.

8.5. As sanções previstas nos incisos I e III desta cláusula poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, desta cláusula.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento deverá ser efetuado integral até o **15º (décimo quinto) dia útil** após o aceite definitivo do material, em sua totalidade, e atesto da Nota Fiscal ou Documento de Cobrança;

9.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira, devido pelo Contratante será calculado mediante aplicação da seguinte formula:

EM = I x N x VP.

Onde:

EM = encargos moratórios.

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

VP = valor da prestação a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = TX I = 6/100 I = 0,00016438 365 365.

TX = Percentual da Taxa anual = 6%.

Macapá-AP, xx de xxx de 2014

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO

Nº _____/2014

Processo 23228.000.278/2013-41

Pelo presente instrumento público, o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ - IFAP**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº. 10.820.882/0002-76, sediada em Macapá-AP, na BR 210, Km 03, s/n, Bairro Brasil Novo, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada pelo seu Diretor Geral, Professora MARIALVA DO SOCORRO RAMALHO DE OLIVEIRA DE ALMEIDA, portadora da carteira de Identidade nº. ...., CPF nº ...., residente e domiciliada nesta cidade, com delegação de competência através da Portaria do MEC n. 441/2014, e a empresa ____, inscrita no CNPJ sob o n. ________________________________, com sede na Rua/Avenida _____________________________, _____, ________-___, doravante denominada CONTRATADA, representada neste ato pelo (a) Sr. (a) _______________________, RG nº ____________, CPF nº: __________________ , têm entre si ajustado o presente TERMO DE CONTRATO mediante Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente instrumento tem por objeto a aquisição de materiais permanentes para o Laboratório de __________, item ____, conforme especificações do Anexo I – Termo de Referência do Edital do Pregão _____/2014/IFAP.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS MATERIAIS, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

2.1. A licitante vencedora deverá entregar os equipamentos, em dia de expediente, no horário 08 horas até as 11h30min e das 14h00min às 17h30min, **no prazo de 30 (trinta) dias**, a contar do recebimento da Nota de Empenho.

2.2. Os equipamentos deverão ser entregues **no Campus Macapá, localizado na BR 210, Km 03, s/n, Bairro Brasil Novo, CEP 68.909.398, Macapá-AP**.

2.3. A entrega do(s) equipamento(s) será acompanhada e fiscalizada por representante(s) do IFAP,

designado(s) para esse fim, permitida a assistência de terceiros, quando for o caso.

2.4 Nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei 8.666/1993, o objeto desta licitação será recebido:

2.4.1. Provisoriamente, **em até 30 (dez) dias úteis,** para posterior verificação da conformidade com as especificações do objeto licitado;

2.4.2. Definitivamente, em **até 10 (dez) dias,** contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais e consequente aceitação.

2.5. A licitante vencedora deve **efetuar a troca dos materiais que não atenderem as especificações** do objeto contratado no **prazo de 15 (quinze) dias**, a contar do recebimento da solicitação.

2.6. O (s) representante(s) do IFAP anotará(ão) em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a entrega/recebimento do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

2.7. O fornecedor deverá entregar os materiais rigorosamente dentro do prazo estipulado, e de acordo com as especificações técnicas exigidas neste edital, bem como as condições que constam de sua proposta e do instrumento de contrato, ou equivalente.

2.8. Os fornecedores deverão entregar os equipamentos devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte, carga e descarga, devendo a embalagem conter marca, procedência e demais características que identifiquem os materiais, não sendo aceitos, de imediato, materiais cuja embalagem apresente sinais de violação.

2.9. O fornecedor deverá ter um representante para acompanhar a entrega no IFAP, assim como, para dirimir qualquer dúvida proveniente da entrega dos produtos, num prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

2.10. A empresa vencedora deverá fornecer meios de comunicação, tais como, e-mails e telefones fixos e celulares para contato durante a vigência do prazo de garantia para que o IFAP acione a assistência técnica em caso de problemas nos equipamentos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

3.1. A aquisição ora contratada deverá obedecer ao estipulado neste Contrato, bem como às obrigações assumidas nos documentos constantes do processo IFAP - nº 23228.000278/2013-41, e que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. Efetuar o respectivo pagamento, dentro do prazo e condições especificados na Cláusula Oitava.

4.2. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da CONTRATADA.

4.3. Comunicar à CONTRATADA, de imediato, qualquer irregularidade constatada na entrega dos materiais, exigindo que a mesma adote as providências necessárias para sanar os problemas.

4.4. Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto da contratação.

4.5. Designar um servidor capacitado e qualificado, para acompanhar e fiscalizar o cumprimento do objeto contratado.

4.6. Anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

4.7. Recusar o recebimento dos materiais que não estiverem em conformidade com o Anexo I – Termo de Referência do Edital do Pregão_____/2013/IFAP e especificações constantes na proposta apresentada.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A CONTRATADA deverá garantir a qualidade dos materiais comprometendo-se a substituí-los, caso não atendam o padrão de qualidade exigido ou apresentem defeitos de fabricação durante a vigência do prazo de garantia.

5.2. A CONTRATADA para a execução do objeto estará obrigada satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital do Pregão _____/2013/IFAP.

5.3. Efetuar a entrega do material de acordo com a especificação e demais condições estipuladas neste Contrato.

5.4. Efetuar a entrega dos materiais **no prazo de 30 (trinta) dias para os produtos nacionais e 120 (cento e vinte dias) para os importados**, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.

5.5. Efetuar a entrega dos materiais rigorosamente dentro do prazo estipulado, e de acordo com as especificações técnicas exigidas no Edital do Pregão _____/2013/IFAP, bem como as condições que constam de sua proposta e do instrumento de contrato, ou equivalente.

5.6. Comunicar à **Coordenação de bens e materiais (casper.rocha@ifap.edu.br)**, no prazo máximo de 5 (cinco) dias que antecedem o prazo de vencimento da entrega, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento.

5.7. Efetuar a entrega dos materiais devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte, carga e descarga, devendo a embalagem conter marca, procedência e demais características que identifiquem os materiais, não sendo aceitos, de imediato, materiais cuja embalagem apresente sinais de violação.

5.8. Efetuar a troca dos materiais que não atenderem as especificações do objeto contratado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da solicitação.

5.9. Apresentar um representante para acompanhar a entrega no IFAP, assim como, para dirimir qualquer dúvida proveniente da entrega dos produtos.

5.10. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências do Almoxarifado do IFAP.

5.11 .**Os equipamentos devem apresentar manual de instruções em língua portuguesa e garantia mínima de 1 (um) ano.**

CLÁUSULA SEXTA – DO PREÇO

6.1. O valor global do presente contrato é de: __________,__(____).

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

7.1. No interesse do IFAP, o valor inicial atualizado da contratação poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de **25% (vinte e cinco por cento)**, por item, com fundamento no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei nº. 8.666/1993.

7.2. A licitante vencedora fica obrigada a aceitar nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias.

7.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. A CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal/fatura discriminada, em 2 (duas) vias, para liquidação da despesa pelo IFAP.

8.2. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias úteis, contados a partir do atesto da Administração na fatura apresentada que será de até 3 (trÊs) dias úteis.

8.3. O pagamento será mediante ordem bancária a ser creditada em conta corrente, conforme disponibilidade financeira.

8.4. O IFAP poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos do Edital do Pregão _____/2013/IFAP.

8.5. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

8.5.1. Comprovação de regularidade junto à Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF) e às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede;

8.5.2. Atestação de conformidade da entrega do(s) produto(s);

8.5.3. Cumprimento das obrigações contratuais assumidas;

8.5.4. Manutenção de todas as condições de habilitação exigidas neste Edital.

8.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pelo IFAP, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo pagamento da nota fiscal/fatura será calculado por meio da aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, onde: EM = Encargos moratórios. N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento. VP = Valor da parcela em atraso. I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado: I = i/365. I = (6/100)/365 I = 0,00016438. Onde i = taxa percentual anual no valor de 6%.

CLÁUSULA NONA – DO RECEBIMENTO

9.1. Nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei 8.666/1993, o objeto desta licitação será recebido:

9.1.1. Provisoriamente, em até 30 (trinta) dias úteis, para posterior verificação da conformidade com as especificações do objeto licitado;

9.1.2. Definitivamente, em até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos materiais e consequente aceitação.

9.2. A CONTRATADA deve **efetuar a troca dos materiais que não atenderem as especificações** do objeto contratado no **prazo de 15 (quinze) dias úteis**, a contar do recebimento da solicitação.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PRAZO DA VIGÊNCIA

10.1. O presente Contrato terá vigência de ___________, a contar da data de sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1**. Unidade Gestora (UG):** 158159 **– Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá; Fonte de Recursos:** 0112**; Natureza da Despesa:** 449052/33**, Programa de Trabalho:** 06822**; Exercício 2014.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

12.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

a) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;

c) Fraudar na execução do contrato;

d) Comportar-se de modo inidôneo;

e) Cometer fraude fiscal;

f) Não mantiver a proposta.

12.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

b) Multa de mora no percentual correspondente a 0,2% (zero vírgula dois por cento), calculada sobre o valor da Nota de Empenho, por dia de inadimplência, até o limite de 10% (dez por cento);

c) Multa compensatória no percentual de 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor total da Nota de Empenho, pela recusa em retirá-lo, no prazo máximo de 10 (dez) dias, após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93;

d) Multa compensatória no percentual de 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor total da Nota de Empenho, pela inadimplência além do prazo acima, caracterizando inexecução total do mesmo;

12.3. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

a) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade Contratante, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

b) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

12.4. Também fica sujeita às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

a) Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

b) Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

c) Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

12.5. Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e art. 28 do Decreto nº 5.450/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das cominações legais e multa a licitante que:

a) Não retirar ou não aceitar a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

b) Deixar de entregar documentação exigida no Edital;

c) Apresentar documentação falsa;

d) Ensejar o retardamento da execução do contrato;

e) Falhar ou fraudar na execução do contrato;

f) Não mantiver a proposta;

g) Comportar-se de modo inidôneo;

h) Fizer declaração falsa;

i) Cometer fraude fiscal.

12.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

12.7. As multas serão deduzidas do valor do pagamento, salvo se o mesmo já houver sido efetuado, quando, nesse caso, serão cobradas pela via administrativa e, não surtindo resultado, pela via judicial.

12.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

13.1. O presente Contrato poderá ser rescindido por ato escrito e unilateral da Administração, nos casos enumerados no artigo 78, incisos I a XVIII.

13.2. Amigavelmente, por acordo entre as partes, por decisão judicial, conforme o disposto no artigo 79, inciso III da Lei 8.666/93.

13.3. Nos demais casos constantes dos incisos XIII a XVI, do artigo 78, da mesma Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá à CONTRATANTE à sua conta e no prazo estipulado no artigo 20 do Decreto n.º 3.555, de 08/08/2000, a publicação do Extrato deste Contrato e dos Termos Aditivos no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA ALTERAÇÃO

15.1. Este Contrato poderá ser alterado através de Termos Aditivos, na ocorrência de quaisquer dos fatos estipulados no artigo 65 da Lei 8.666/93, atualizada.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. Fica eleito o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado do Amapá, para dirimir quaisquer dúvidas ou contestação oriunda direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem de pleno acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato lavrado em 3 (três) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes juntamente com as testemunhas abaixo.

Macapá-AP, ___ de ___________ de 2014.